

### ENTRANTS · ENTRANTES

**Amanida de tomàquet confitat amb perles mozzarella, oliva Kalamata i salsa pesto**  
*Ensalada de tomate confitado con perlas de mozzarella, olivas Kalamata y salsa pesto*

**Crema carbassa, ou a baixa temperatura i croustons de pernil**  
*Crema de calabaza, huevo a baja temperatura i picatostes de jamón.*

**Canelons de pollastre rostit amb beixamel de bolets**  
*Canelones de pollo rustido con bechamel de setas*

**Pasta saltejada amb verdures, llagostins i salsa de soja**  
*Pasta salteada con verduras, langostinos y salsa de soja*

### PRINCIPALS · PRINCIPALES

**Peix del dia amb verdures saltejades**  
*Pescado del día con verduras salteadas*

**Entrecot de vedella amb albergínies en textures i salsa Cafè de Paris**  
*Entrecot de ternera con berenjenas en texturas i salsa Café de París*

**Arròs d'ànec i pèsols**  
*Arroz de pato y guisantes*

**Secret ibèric amb parmentiere de patata, cebes i salsa de vi negre Mas Tinell**  
*Secreto ibérico con parmentiere de patata, cebolla perla i salsa de vino negro Mas Tinell*












### POSTRES · POSTRES

**Lingot de mango i maracujà amb gelat de mango**  
*Lingote de mango y maracuyá con helado de mango*

**Pastís de formatge cremós amb fruits vermells**  
*Pastel de queso cremoso con frutos rojos*

**Amanida de fruita**  
*Ensalada de fruta*

**Tarta de xocolata**  
*Tarta de chocolate*

	
	
<b>+ 3€ (sup)</b>	
	
	
<b>+ 5€ (sup)</b>	
	
	
	
	
	

**STARTERS · ENTRÉES**

**Tomato salad with mozzarella pearls, Kalamata olives and pesto sauce**  
*Salade de tomate aux perles de mozzarella, olives Kalamata et sauce pesto*

**Pumpkin cream, low-temperature egg and ham croutons**  
*Crème de potiron, oeuf sous vide et croutons de jambon*

**Roasted chicken cannelloni with mushroom béchamel**  
*Canelloni de poulet roti avec béchamel aux champignons*

**Sautéed pasta with vegetables, shrimps and soy sauce**  
*Pâtes sautées aux légumes, crevettes et sauce soja*

**MAIN COURSES · PLAT PRINCIPAL**

**Fish with sautéed vegetables**  
*Poisson aux légumes sautés*

**Beef entrecot with textured aubergines and “Café de Paris” sauce**  
*Entrecote de boeuf aux aubergines texturées et sauce Café de Paris*

**Duck rice and peas**  
*Riz au canard et petit pois*

**Iberian pork “secreto” with potato parmentiere, pearl onions and Mas Tinell black wine sauce**  
*Porc ibérique “secreto” avec parmentière, oignons perlés et sauce au vin noir Mas Tinell*






**DESSERTS · DESSERTS**

**Mango and passion fruit ingot wth mango ice cream**  
*Lingot de mangue et fruit de la passion avec glace à la mangue*

**Creamy Cheesecake with red berries**  
*Cheesecake crémeux aux fruits rouges*

**Seasonal fruit salad**  
*Salade de fruits*

**Chocolat cake**  
*Gateau au chocolat*

	
	
<b>+ 3€ (sup)</b>	
	
	
<b>+ 5€ (sup)</b>	